

Oppskrift

Steak Haché Burger med smørstekt sopp, trøffelmajo og brie



1

Smørstekt sopp

Rens og del sopp i biter. Varm smør i en stor panne, tilsett sopp og stek på middels varme til soppen er gyllen. Tilsett hvitløk og urter. Smak til med salt og pepper, og fjern urtekvister før servering.

2

Trøffelmajones

Ha egg, dijonsennep, eddik, olje, trøffelolje, salt og pepper i en høy, smal beholder. Sett stavmikseren i bunnen og kjør til majones. Smak til med mer trøffelolje, salt, pepper og eddik hvis det trengs.

3

Steak Haché

Vær forsiktig når du tar Steak Haché ut av pakken. Bruk gjerne stekespade. Varm olje i en stekepanne og brun Steak Haché på begge sider til mørk gyllen. Tilsett smør, dra pannen av varmen og øs med smør. La hvile i pannen.

4

Montering og servering

Rist burgerbrød på snittsidene, legg på trøffelmajones, salat og stekt sopp. Legg på Steak Haché, topp med brie og syltet løk.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Steak Hache 150g 0,6kg Enh



Ingredienser

Gilde Gullkalv Steak Haché 4 stk

Smørstekt sopp

Sopp, shiitake -og østerssopp 200 g

Smør	30 g
------	------

Hvitløk, finhakket 5 g

Timiankvister	2 stk
---------------	-------

Salt og pepper

Trøffelmajones

Prior Egg 1 stk

Dijonsennep	10 g
-------------	------

Smørstekt sopp

Trøffelmajones

Tilbehør

Hvitvinseddik 10 ml

Nøytral olje 2 dl

Trøffelolje 10 ml

Salt 3 g

Pepper 2 g

Tilbehør

Hamburgerbrød 4 stk

Brie 120 g

Salatblader 4 stk

Syltet løk 30 g

Urteolje 20 ml